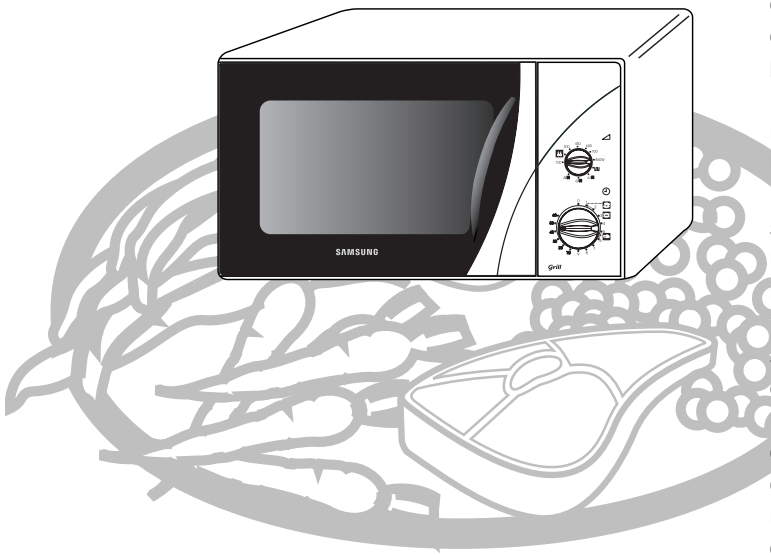
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'uso & Guida alla Cottura

GE81Y / GE81YT



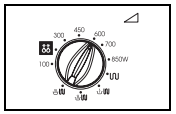
Guida di riferimento rapido 2
Forno 2
Pannello di controllo 3
Accessori 4
Uso di questa guida di istruzioni 4
Precauzioni per la sicurezza 5
Installazione del forno a microonde 6
Funzionamento del forno a microonde 6
Verifica del perfetto funzionamento del forno 7
Cosa fare in caso di dubbi o problemi 7
Cottura / Riscaldamento 8
Livelli di potenza 8
Interruzione della cottura 8
Regolazione del tempo di cottura 8
Uso della funzione Riscaldamento/Cottura Rapida 8
Impostazioni di Riscaldamento/Cottura Rapida 9
Scongelamento manuale del cibo 9
Uso del piatto doratore(GE81YT) 9
Piatto doratore: impostazioni di cottura (GE81YT) 10
Posizione dell'elemento riscaldante 11
Scelta degli accessori 11
Grigliatura 12
Uso combinato di microonde e grill 12
Guida agli utensili 13
Guida alla cottura 14
Pulizia del forno a microonde 20
Conservazione e riparazione del forno a microonde 21
Caratteristiche tecniche 21

Code No.: DE68-03380A

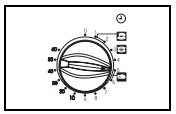
Guida di riferimento rapido

IT

Per cucinare

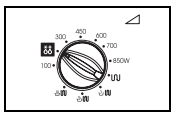


1. Inserire il cibo all'interno del forno.
Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

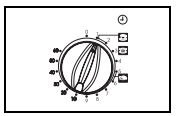


2. Selezionare il tempo di cottura ruotando il selettore **TEMPO**.

Se si desidera scongelare cibo

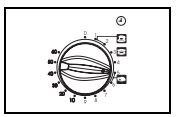


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Scongelamento** (❄❄).



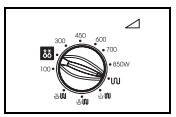
2. Girare il selettore **TEMPO** per selezionare il tempo desiderato.

Se si desidera regolare il tempo di cottura

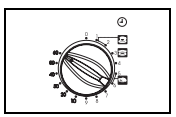


1. Lasciare il cibo all'interno del forno.
Girare il selettore **TEMPO** per selezionare il tempo desiderato.

Per cucinare al grill

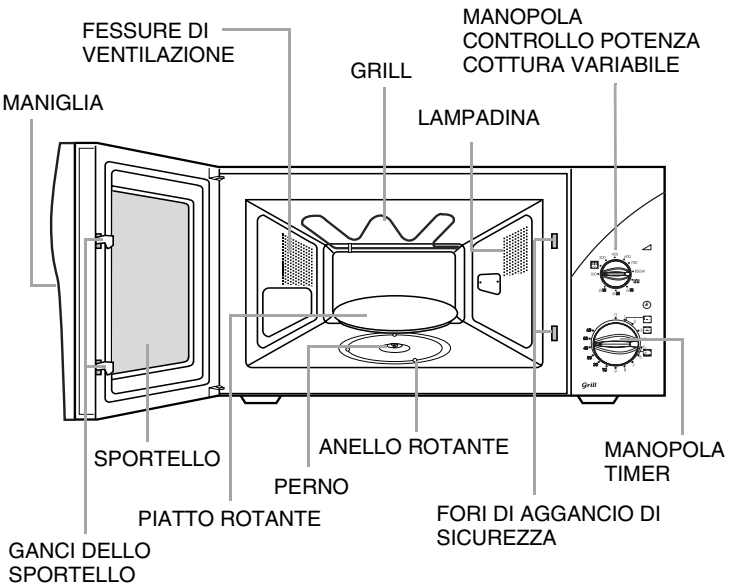


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Grill** (⋂⋂).



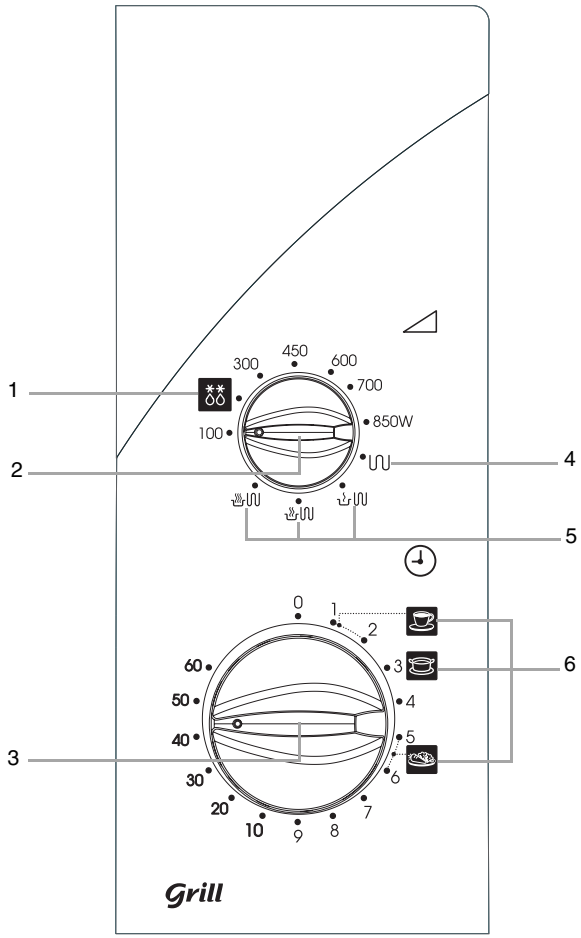
2. Girare il selettore **TEMPO** per selezionare il tempo desiderato.

Forno



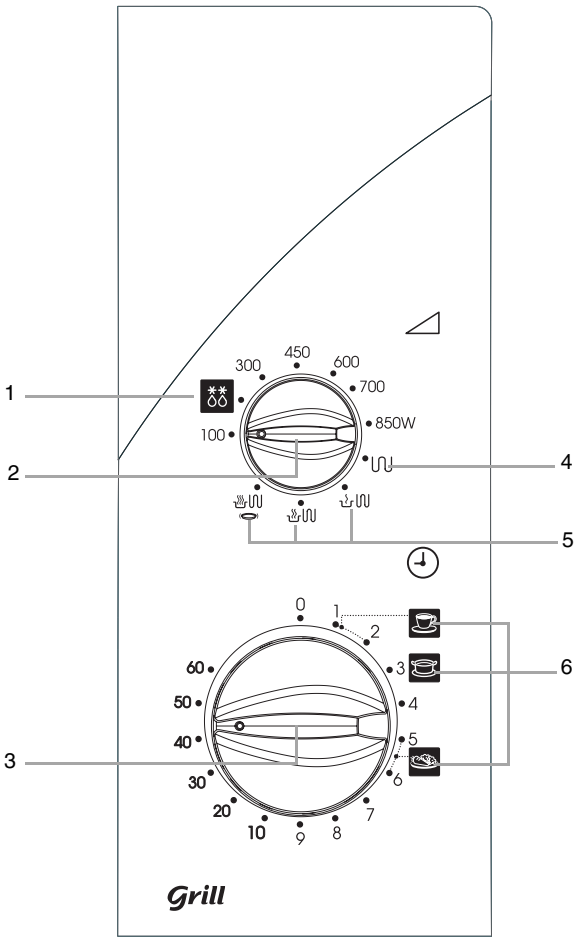
Pannello di controllo

Modello: GE81Y



1. SCONGELAMENTO
2. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE
3. MANOPOLA TIMER KNOB
4. GRILL
5. COMBINATO
6. RISCALDAMENTO RAPIDO

Modello : GE81YT

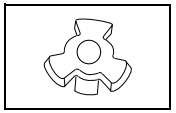


1. SCONGELAMENTO
2. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE
3. MANOPOLA TIMER KNOB
4. GRILL
5. COMBINATO
6. RISCALDAMENTO RAPIDO

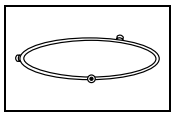
IT

Accessori

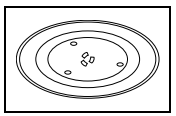
I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



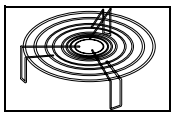
1. **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.
   Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.



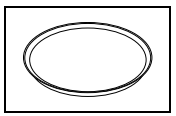
2. **Anello rotante**, deve essere collocato al centro del forno.
   Scopo: L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



3. **Base rotante**, deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.
   Scopo: La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.



4. **Griglia di metallo**, da collocare sulla base rotante.
   Scopo: La griglia di metallo può essere utilizzata durante l'uso del grill e per la cottura combinata



5. **Piatto doratore (solo per GE81YT)**, vedere pagina 9.
   Scopo: Il piatto doratore serve per rosolare meglio i cibi e per ottenere dolci o pizze dalla sfoglia croccante. Può essere utilizzato per la cottura a microonde o per cottura combinata Microonde + Grill.

☛ Non accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le quattro modalità base di funzionamento:

- ***Cucinare una pietanza***
- ***Scongelare del cibo***
- ***Usare il grill***
- ***Prolungare il tempo di cottura***

Per individuare più facilmente i pulsanti è consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

☛ **Importante** ✉ **Nota** ✻ **Avvertenza**

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
   (1) Sportello (piegato)
   (2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
   (3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni per la sicurezza

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.
Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.
  Rimuovere i lacci dalle buste di carta o plastica.

  Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare situazioni di pericoloDopo lo spegnimento del forno, attendere
  SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
  In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.Non riscaldare
  MAI il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde;
  Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
  Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
  Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

  Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.
- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

  Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.
- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti.
  Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.

IMPORTANTE

- I bambini piccoli non devono **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

ATTENZIONE:

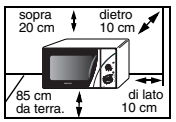
Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

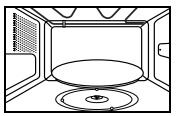
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

IT

Installazione del forno a microonde

Posizionare il forno su una superficie piana a 85cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.





1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e ai lati, e 20 cm di spazio sopra.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
   Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

☛ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

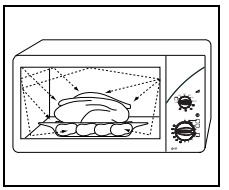
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia emessa consente di cuocere o riscaldare i cibi senza che essi cambino forma o colore.

Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- ***Scongelamento, Scongelamento automatico,***
- ***Riscaldamento,***
- ***Cottura.***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente in quanto i cibi ruotano sul piatto girevole. Pertanto, la cottura avviene in modo uniforme.

2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a un profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua con il dispandersi del calore all'interno del cibo.

3. I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle proprietà del cibo:
   - quantità e densità,
   - contenuto d'acqua,
   - temperatura iniziale (refrigerata o meno).

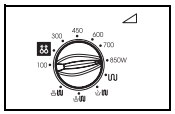
☛ Poiché la parte centrale dei cibi viene cotta mediante dissipazione di calore, la cottura continua anche quando l'alimento è stato tolto dal forno. Pertanto, i tempi di attesa specificati nelle ricette e nel presente manuale vanno rispettati per garantire:
- cottura uniforme dei cibi fino al centro,
- la stessa temperatura in tutte le parti dei cibi

Verifica del perfetto funzionamento del forno

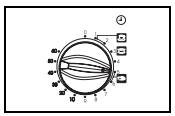
La seguente procedura permette di verificare il costante e perfetto funzionamento del forno.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato destro dello sportello. Posizionare sul piatto girevole un bicchiere d'acqua. Chiudere lo sportello.

Ruotare la manopola di regolazione della cottura su cottura manuale.



1. Impostare il livello di potenza massimo ruotando la manopola **REGOLAZIONE POTENZA COTTURA**.



2. Impostare il tempo da 4 a 5 minuti ruotando la manopola **TIMER**.

Il forno deve essere collegato a una presa di corrente idonea. Il piatto girevole deve essere appropriatamente alloggiato nel forno. In caso sia stato impostato un livello di potenza diverso da quello massimo, l'acqua ci impiegherà un tempo maggiore per bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

In caso si riscontri uno dei problemi elencati di seguito, provare le soluzioni riportate.

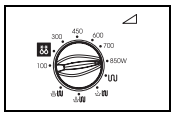
- Questo è normale.
  - Condensa all'interno del forno e del display
  - Flusso d'aria attorno allo sportello e alla struttura esterna
  - Riflessi luminosi attorno allo sportello e alla struttura esterna
  - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle griglie di ventilazione
- Il forno non si attiva ruotando la manopola **TIMER**.
  - Lo sportello è completamente chiuso?
- Il cibo non è cotto completamente
  - Il timer è stato impostato in modo appropriato?
  - Lo sportello è chiuso?
  - C'è stato un sovraccarico nel circuito elettrico che ha causato la bruciatura del fusibile o la disattivazione del contatore?
- Il cibo è poco o troppo cotto
  - È stata selezionata la durata di cottura appropriata per il cibo da cuocere?
  - È stato selezionato un livello di potenza adeguato al cibo da cuocere?
- Si sono verificati scricchiolii e scintille all'interno del forno (arco)
  - È stato utilizzato un contenitore con parti in metallo?
  - È stata dimenticata una forchetta o un altro utensile in metallo all'interno del forno?
  - Il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti interne del forno?
- Il forno causa interferenze con la radio o il televisore
  - Talvolta è possibile che si verifichino interferenze con la radio o il televisore durante il funzionamento del forno. Questo è normale. Per risolvere questo problema, posizionare il forno lontano da televisore, radio o altri apparecchi elettronici.

IT

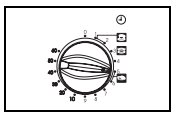
Cottura / Riscaldamento

La procedura seguente spiega come cuocere o riscaldare il cibo. Verificare SEMPRE le impostazioni del forno prima di disattivarlo.

Innanzitutto, posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Impostare il livello di potenza massimo ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**. **(POTENZA MASSIMA: 850 W)**



2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TIMER**.
Risultato: Il forno si illumina e il piatto inizia a girare.

☛ **Mai** attivare il forno a microonde vuoto.

✉ È possibile modificare il livello di potenza durante la cottura ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

Livelli di potenza

È possibile scegliere uno qualsiasi dei livelli di potenza sottoelencati.

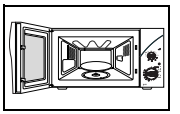
Livello di potenza	Uscita	
	Forno a microonde	Grill
ALTO	850 W	
RISCALDAMENTO	700 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO(❄❄)	180 W	
BASSO	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBINATO I (♨)	300 W	1100 W
COMBINATO II (♨)	450 W	1100 W
COMBINATO III(♨)	600 W	1100 W

✉ Se si seleziona un livello di potenza alto, il tempo di cottura va diminuito.

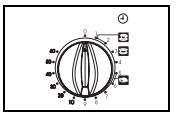
✉ Se si seleziona un livello di potenza basso, il tempo di cottura va aumentato.

Interruzione della cottura

È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per verificare il grado di cottura del cibo.

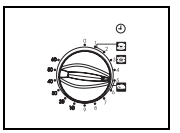


1. Per interrompere momentaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.



2. Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** posizionandola su “0”.

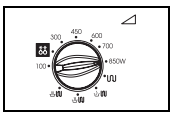
Regolazione del tempo di cottura



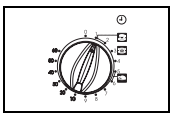
Per regolare il tempo di cottura rimanente, ruotare la manopola **TIMER**.

Uso della funzione Riscaldamento/Cottura Rapida

Innanzitutto, posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** sul valore massimo.



2. Ruotare la manopola **TIMER** selezionando Riscaldamento Rapido. (bevande, salse/minestre o verdure fresche).

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Impostazioni di Riscaldamento/Cottura Rapida

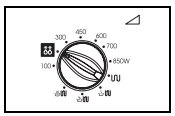
Vi sono alcune raccomandazioni e suggerimenti da seguire per riscaldare o cuocere i cibi con la funzione Riscaldamento/Cottura Rapida.

Simbolo	Tipo di portata	Potenza	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	850 W	150 ml	1 min 10 sec	1-2 min.
	Salsa/ Minestra (fredda)	850 W	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Verdure fresche	850 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min

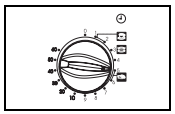
Scongelamento manuale del cibo

La funzione Scongelamento permette di scongelare carne, pesce o pollame.

Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** su ⁂(180 W).



2. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il valore adatto.
Risultato: Il cibo inizierà a scongelarsi.

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

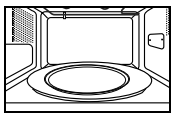
Uso del piatto doratore(GE81YT)

Questo modello di forno è dotato di un prezioso accessorio: il piatto doratore.

Il piatto doratore consente di ottenere una sfoglia dorata e croccante su tutta la superficie degli alimenti, perchè anche la superficie inferiore, a contatto con il piatto doratore, raggiunge rapidamente un'altissima temperatura.

Il piatto doratore è particolarmente indicato per friggere uova e pancetta, e per arrostire salsicce ecc.

Altre applicazioni ed i consigli d'uso sono elencati nella pagina seguente.



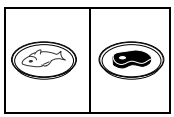
1. Appoggiare il piatto doratore direttamente sulla base rotante e preriscaldarlo selezionando la massima potenza della modalità combinata Microonde+Grill [600W+Grill ( )]. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per il tempo di cottura.

☛ Indossare sempre guanti da forno perchè il piatto doratore si surriscalda.

2. Quando si friggono uova o pancetta, ungere con olio il piatto per ottenere una bella doratura.

❇ La superficie di cottura del piatto doratore é rivestita di teflon, ma non é anti-graffio. Non utilizzare coltelli o oggetti affilati per tagliare i cibi sul piatto doratore.

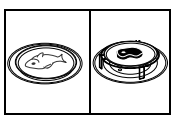
❇ Usare utensili di plastica o asportare i cibi dal piatto doratore e tagliarli su un'altro piano di appoggio.



3. Sistemare il cibo sul piatto.

☛ Usare solo recipienti resistenti al calore, non usare mai, p. es., scodelle di plastica.

☛ Non usare mai il piatto doratore senza la base rotante.



4. Sistemare il piatto doratore nel forno appoggiandolo sulla griglia di metallo o direttamente sulla base rotante.

5. Selezionare il livello di potenza appropriato ed impostare il tempo di cottura.
Fare riferimento alla pagina seguente.

✉ **Pulizia del piatto doratore**

Lavare il piatto doratore in acqua calda con detersivo, poi sciacquarlo con acqua corrente.

✉ Non strofinare e non usare spugnette abrasive che potrebbero danneggiare la superficie di cottura.

❇ **Avvertenza**

Non lavare il piatto doratore nella lavastoviglie.

Piatto doratore: impostazioni di cottura (GE81YT)

IT

Per preriscaldare il piatto doratore, collocarlo direttamente sulla base rotante, selezionare il livello di potenza 600W+Grill ( ), quindi programmare il ciclo di cottura appropriato all'alimento utilizzando le indicazioni della tabella sottostante.

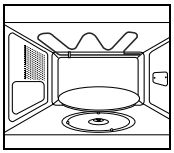
Alimento	Porzione	Tempo di prerisc.	Livello di potenza	Tempo di cottura	Osservazioni
Pancetta	4 fette (80g)	3 min	600W+ Grill ( )	3½-4 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare le fette affiancate sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz)	3 min	450W+ Grill ( )	4½-5 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare a metà i pomodori. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g)	3 min	600W+ Grill ( )	7-7½ min.	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio gli hamburger surgelati sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.
Panini (surgelati)	200-250g (2pz)	4 min	450W+ Grill ( )	8-9 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare sul piatto un panino al centro, 2 affiancati. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300-350g	4 min	600W+ Grill ( )	9-10 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza surgelata sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Patate al forno	250g 500g	3 min	600W+ Grill ( )	5-6 min. 8-9 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Filetti di pesce (surgelati)	150g (5pz) 300g (10pz)	4 min	600W+ Grill ( )	7-8 min. 9-10 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaio di olio. Sistemare i filetti in cerchio sul piatto. Girare dopo circa 4 minuti (5 pz) o dopo circa 6 minuti (10 pz).
Crocchette di pollo (surgelate)	125g 250g	4 min	600W+ Grill ( )	5-5½ min. 7½-8 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaio di olio. Distribuire le crocchette sul piatto. Girare dopo circa 3 minuti (125g) o dopo circa 5 minuti (250g).
Pizza (freddi)	300-350g	4 min	450W+ Grill ( )	6½-7½ min.	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza freddi sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.

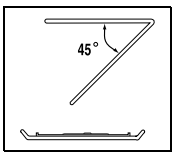
Posizione dell'elemento riscaldante

L'elemento riscaldante, utilizzato per il grill, può essere orientato in posizione orizzontale o verticale.

- ***Per il grill e per la cottura combinata microonde + grill, l'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale***

☛ Modificare la posizione solo quando l'elemento riscaldante è freddo. Riportarlo in posizione verticale lentamente. Non forzare.

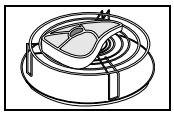




Per orientare l'elemento riscaldante...	
in posizion **orizzontale**. (grill e cottura combinata microonde + grill)	◆ Spingere verso l'apertura del forno l'elemento riscaldante. ◆ Spingerlo verso l'alto fino a portarlo in posizione parallela al soffitto del forno.
Per una corretta pulizia del vano interno del forno, ruotare di 45° l'elemento riscaldante e pulire anche questo e il soffitto del forno.	

Scelta degli accessori

Usare solo recipienti per microonde; non utilizzare contenitori o piatti di carta o plastica, tovaglioli ecc.



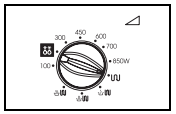
Quando si seleziona la modalità **Cottura combinata**, utilizzare solo recipienti idonei per microonde. Recipienti o utensili metallici potrebbero danneggiare il forno.

✉ Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere la Guida agli utensili a pagina 13.

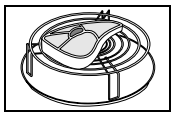
IT

Grigliatura

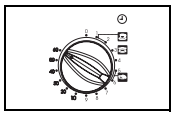
Il grill consente di scaldare e rosolare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per eseguire questo tipo di cottura, il forno è dotato di una griglia in metallo.



1. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ruotando la manopola di controllo della potenza di cottura e posizionandola sul simbolo del grill (⎍⎍) e ruotando la manopola del timer posizionandolo sul valore adeguato.



2. Aprire lo sportello e posizionare il cibo sul ripiano.



3. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il valore adatto.
Esempio: 60 minuti)
Risultato: La cottura del cibo avrà inizio.

Non preoccuparsi se il dispositivo di riscaldamento si spegne e si accende durante l'uso del grill. Questo sistema è appositamente studiato per evitare il surriscaldamento del forno.

Quando si toccano i piatti all'interno del forno, utilizzare sempre i guanti, in quanto i piatti sono molto caldi.

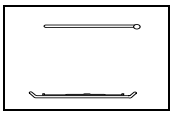
Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale.

Uso combinato di microonde e grill

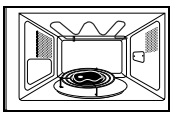
È possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo.

Utilizzare SEMPRE oggetti da cucina a prova di microonde e di forno. I piatti di vetro e di ceramica sono ideali, in quanto consentono alle microonde di penetrare nel cibo in modo uniforme.

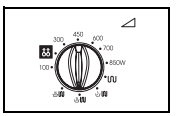
Quando si toccano i recipienti all'interno del forno, utilizzare SEMPRE guanti da forno, in quanto i recipienti sono molto caldi.



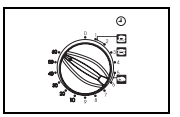
1. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale. Per ulteriori dettagli, vedere pagina 11.



2. Aprire lo sportello del forno. Mettere il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



3. Girare la maniglia controllo potenza cottura impostandola sul livello di potenza appropriato (⎍⎍ , ⎍⎍ , ⎍⎍).



4. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il valore adatto.
(Esempio: 60 minuti)
Risultato: La cottura del cibo avrà inizio.

La potenza massima del forno a microonde per la modalità combinata microonde e grill è di 600 W.

Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o deco razioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Raccomandato
✓✗: Fate Attenzione
✗ :Nonsicuro

IT

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nel cibo, attratta e assorbita dal suo contenuto di acqua, grassi e zuccheri.
Le microonde fanno sì che le molecole del cibo si muovano rapidamente. Il rapido movimento delle molecole genera attrito e il calore prodotto cuoce il cibo.

COTTURA

Oggetti per cucinare a microonde:
Gli oggetti per cucinare devono consentire all'energia delle microonde di passarvi attraverso, per ottenere la massima efficacia. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come ad esempio l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come pure la carta e il legno. Pertanto, il cibo non va mai cotto in contenitori metallici.

Cibi adatti per la cottura a microonde:
Molti tipi di cibi sono adatti per la cottura a microonde, incluse le verdure fresche o congelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Salse, creme, zuppe, budini cotti a vapore, conserve e salse possono essere anch'essi cotti nel forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che normalmente verrebbe preparato su un fornellino. Ad esempio, burro o cioccolato fondente (vedere il capitolo relativo ai suggerimenti e alle tecniche).

Copertura durante la cottura
È molto importante coprire il cibo durante la cottura, in quanto l'acqua evaporata sale e contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi: con un piatto di ceramica, un coperchio di plastica o apposita pellicola aderente per microonde.

Tempi di attesa
I tempi di attesa al termine della cottura del cibo sono molto importanti, per consentire alla temperatura interna del cibo di distribuirsi con uniformità.

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente di vetro pirofilo munito di coperchio. Lasciar cuocere con il coperchio per il tempo minimo - vedere la tabella. Prolungare la cottura fino a ottenere il risultato desiderato.
Agitare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, erbe o burro al termine della cottura. Coprire il cibo durante il tempo di attesa.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600W	4½-5½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiai)
Piselli	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Fagiolini	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiai)
Verdure miste (carote/ piselli/mais)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	850W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	850W	18-19	5	Aggiungere 400 ml d'ac qua fredda.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'ac qua calda.

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere la tabella sottostante. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi.

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (850 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'ac qua.
Carote	250g	4½-5	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole.Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250g	3½-4	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g	4½-5	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	5-5½	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.

Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante.

I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

- Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

- Alcuni cibi possono essere riscaldati a 850W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.
Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.
Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.
- Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

- Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive. Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto. Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore. Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.
- Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

IT

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml 200ml	300W	30-40sec. da 50sec. a 1min	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bot tiglia al centro della base rotante. Agitare bene e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	850W	1-1½ 1½ -2	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppe (fredde)	250g	850W	3-3½	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	5½-6½	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	4½-5½	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350g	600W	5-6	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350g	600W	5½-6½	3	Sistemare il pasto costituito da 2-3 componenti freddi su un piatto in ceramica. Coprire con la pellicola adesiva per microonde.

SCONGELAMENTO MANUALE

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.
Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile.
Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.

Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180W, ❄❄).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Manzo tritato	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Costolette di maiale	250g	7½-8½		
Pollame				
Pezzi	500g (2pz)	14½-15½	15-40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	900g	28-30		
Pesce				
Filetti	200g (2pz) 400g (4pz)	6-7 12-13	5-15	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta				
Frutti di bosco	250g	6-7	5-10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane				
Panini (ca. 50 g l'uno)	2pz 4pz	½-1 2-2½	5-20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
Pane tedesco (grano+segale)	500 g	8-10		

IT

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:

Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:

Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:

Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:

La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale. Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida al grill per i cibi congelati

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno circa 50 g)	2pezzi 4pezzi	Microonde + Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2	Disporre i panini in cer chio sulla griglia. Lasciar cuocere i panini fino a quando non diventano croccanti. Aspettare 2 - 5 minuti.
Baguette + imbottitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300g (2pezzi)	450 W + Grill	8-9	--	Mettere la baguette con gelata al centro della griglia. Affiancare 2 o 3 baguette sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400g	450 W + Grill	13-14	--	Mettere le patate/verdure congelate in un piattino di vetro pirofilo rotondo. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400g	600 W + Grill	14-15	--	Mettere la pasta congela ta in un piattino di vetro pirofilo rettangolare. Mettere il piatto diretta-mente sul piattogirevole. Dopo la cottura, aspettare 2 - 3 minuti.
Bastoncini di pollo	250g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Mettere i bastoncini di pollo sulla griglia.
Patatine al forno	250g	450 W + Grill	9-11	4-5	Distribuire le patatine uni formemente sulla carta da forno, sulla griglia.

Guida al grill per i cibi freschi

Preriscaldare il grill per 4 minuti con la funzione grill.
Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo grill	4-5	4½-5½	Affiancare le fette di toast sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3	Mettere prima i panini con il lato inferiore rivolto verso l'alto e in cerchio direttamente sul piatto girevole.
Pomodori alla griglia	200 g (2pezzi) 400 g (4pezzi)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Tagliare a metà i pomodori. Metterci sopra un po' di formaggio. Disporli in cerchio in un piatto piano di vetro pirofilo. Metterlo sulla griglia.
Toast hawaiano (ananas, prosciutto, fette di formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Tostare prima le fette di pane. Mettere il toast imbottito sulla griglia. Mettere 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Tagliare a metà le patate. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-9	9-10	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disporli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Braciole di agnello (medie)	400 g (4pezzi)	Solo grill	11-13	8-9	Cospargere le braciole di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2pezzi)	MW +Grill	(300W + Grill) 7-8	(Solo grill) 6-7	Cospargere le bistecche di maiale di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Mele al forno	1 mela (circa 200g) 2 mele (circa 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Togliere il torsolo dalle mele e riempirle di uvetta e marmellata. Metterci sopra qualche fettina di mandorle. Mettere le mele su un piatto di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole.

Guida alla cottura (continua)

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3 ½ - 4 ½ minuti a 850 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 ½ - 7 ½ minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.

Pulizia del forno a microonde

Le seguenti parti del forno a microonde vanno pulite regolarmente per evitare il formarsi di grasso e residui di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Piatto e anelli girevoli***

☛ Controllare **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Qualora il forno non venga tenuto pulito, ciò potrebbe condurre a un deterioramento della superficie danneggiando l'apparecchiatura ed eventualmente provocando situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e caldo e acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.

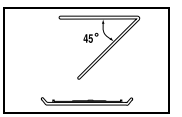
2. Rimuovere gli eventuali schizzi e macchie dalle superfici interne oppure dall'anello girevole servendosi di un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.

3. Per allentare i residui di cibo induriti e rimuovere i cattivi odori, mettere una tazza di succo di limone diluito sul piatto girevole e lasciar scaldare per dieci minuti alla potenza massima.

4. Quando necessario, lavare il piatto di ceramica con la lavastoviglie.

✉ **NON** rovesciare acqua all'interno delle fessure di ventilazione. Non usare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Fare particolarmente attenzione nel pulire le guarnizioni dello sportello, per assicurarsi che i residui:
- non si accumulino
- non impediscano la chiusura corretta dello sportello

✉ Pulire il vano del forno a microonde subito dopo l'uso con una soluzione detergente, ma lasciar raffreddare il forno a microonde prima di procedere alla pulizia, onde evitare lesioni personali.



Per praticità, si consiglia di rivolgere verso il basso il dispositivo di riscaldamento durante la pulizia della parte interna superiore del vano.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☛ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

✉ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

✉ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Caratteristiche tecniche

IT

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Modello	**GE81Y / GE81YT**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1300 W
Grill	1100 W
Cottura combinata	2400 W
Corrente di uscita	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p)	
Esterne	485 x 275 x 379 mm
Vano forno	330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litri
Peso	
Netto	15 kg circa

Nota

Nota

SAMSUNG

ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800 SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/it